

東京都の食品衛生の 取り組みについて

東京都福祉保健局健康安全部
食 品 監 視 課

東京都の食品衛生監視員

□ 食品衛生法に基づき次の業務を行う技術系公務員

- ・飲食店や食品製造業等の監視、指導
- ・食中毒の調査
- ・食品等の検査 など

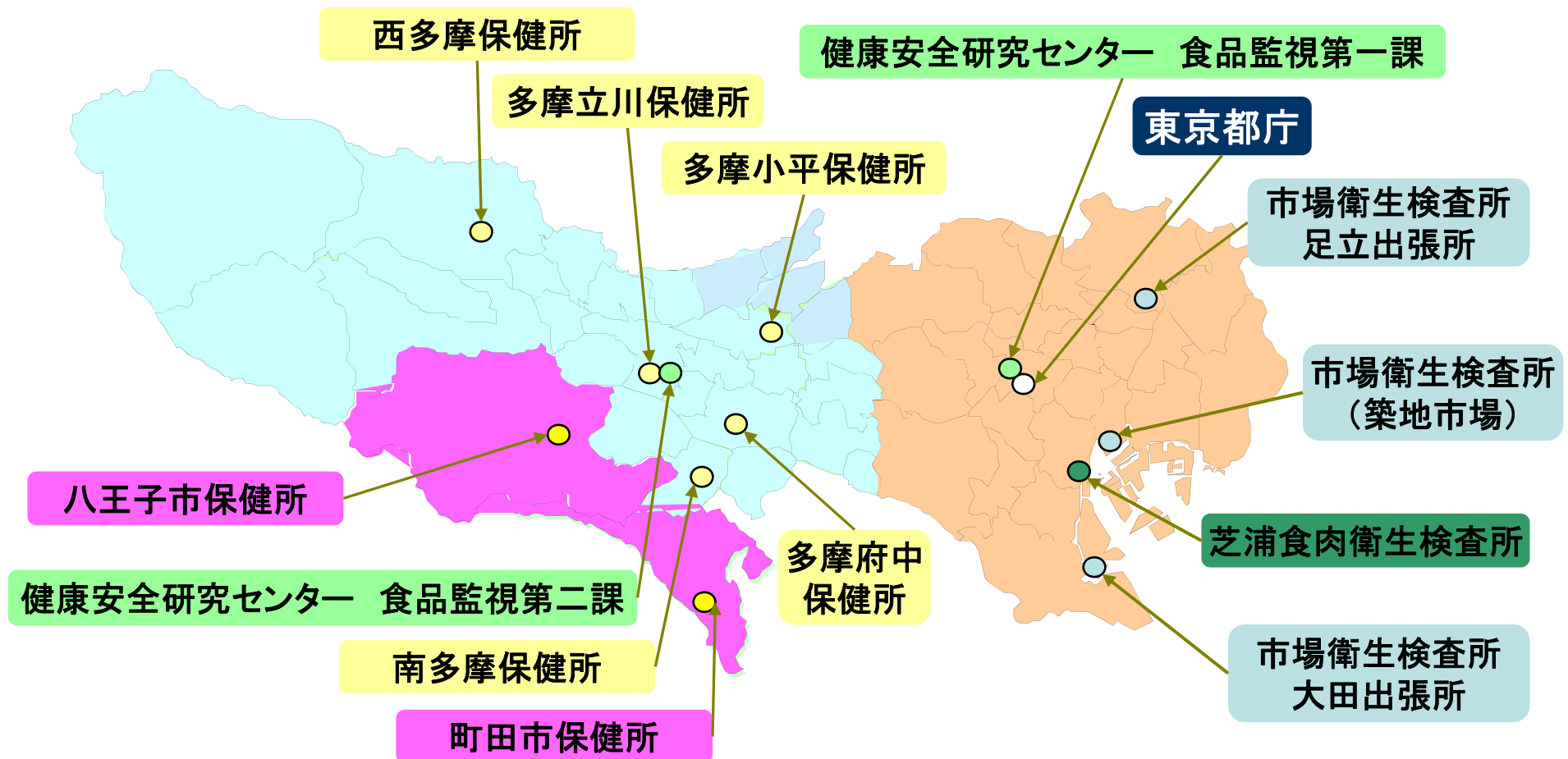
□ 平成26年度食品衛生監視員数

全国	約8,000人
厚生労働省(検疫所含む。)	約400人
東京都	330人
特別区、八王子市、町田市	425人

○食品衛生の窓「東京都の食品衛生監視員・獣医職の紹介ページ」

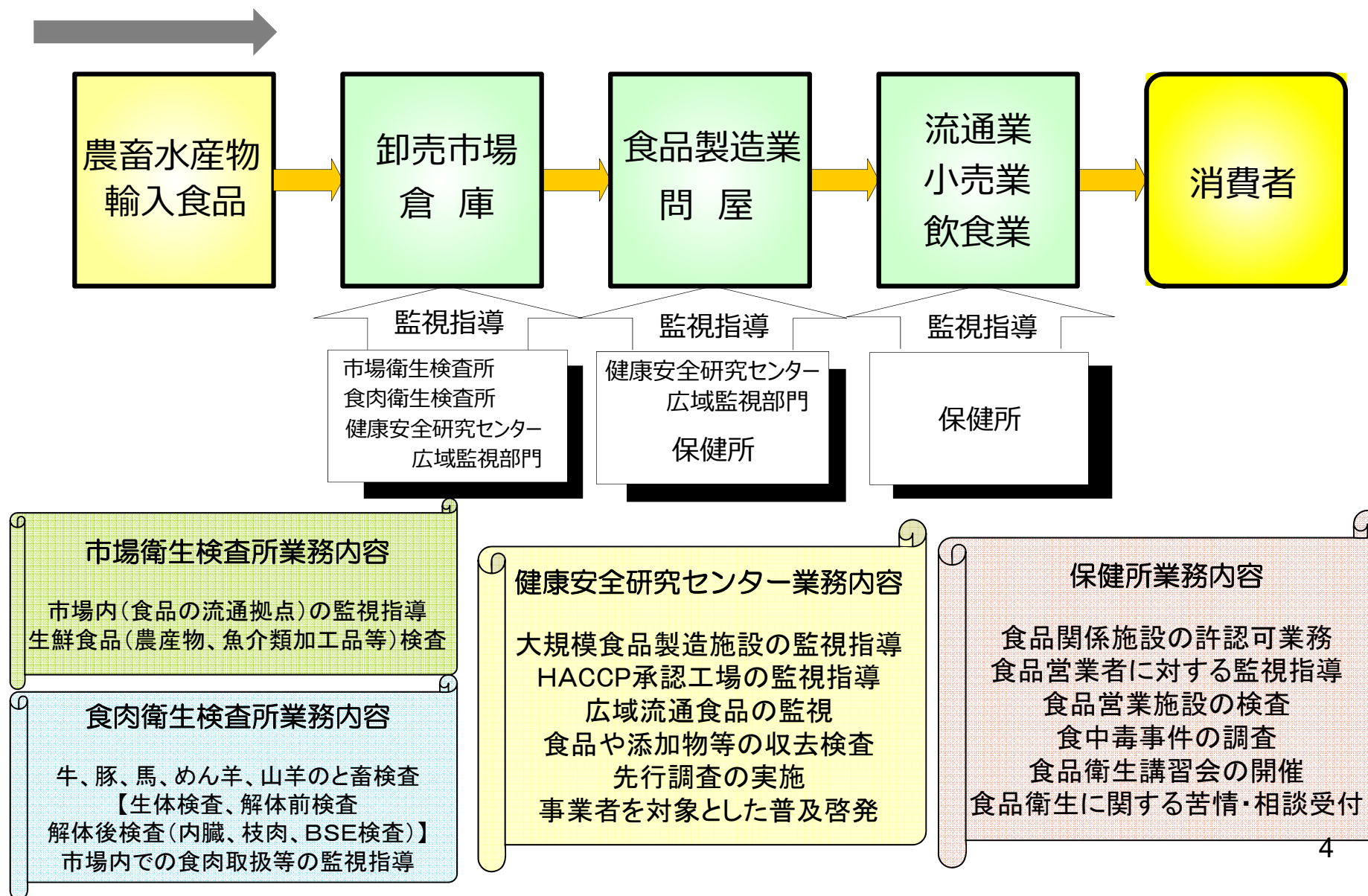
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/shoukai/index.html>

東京都の食品監視体制

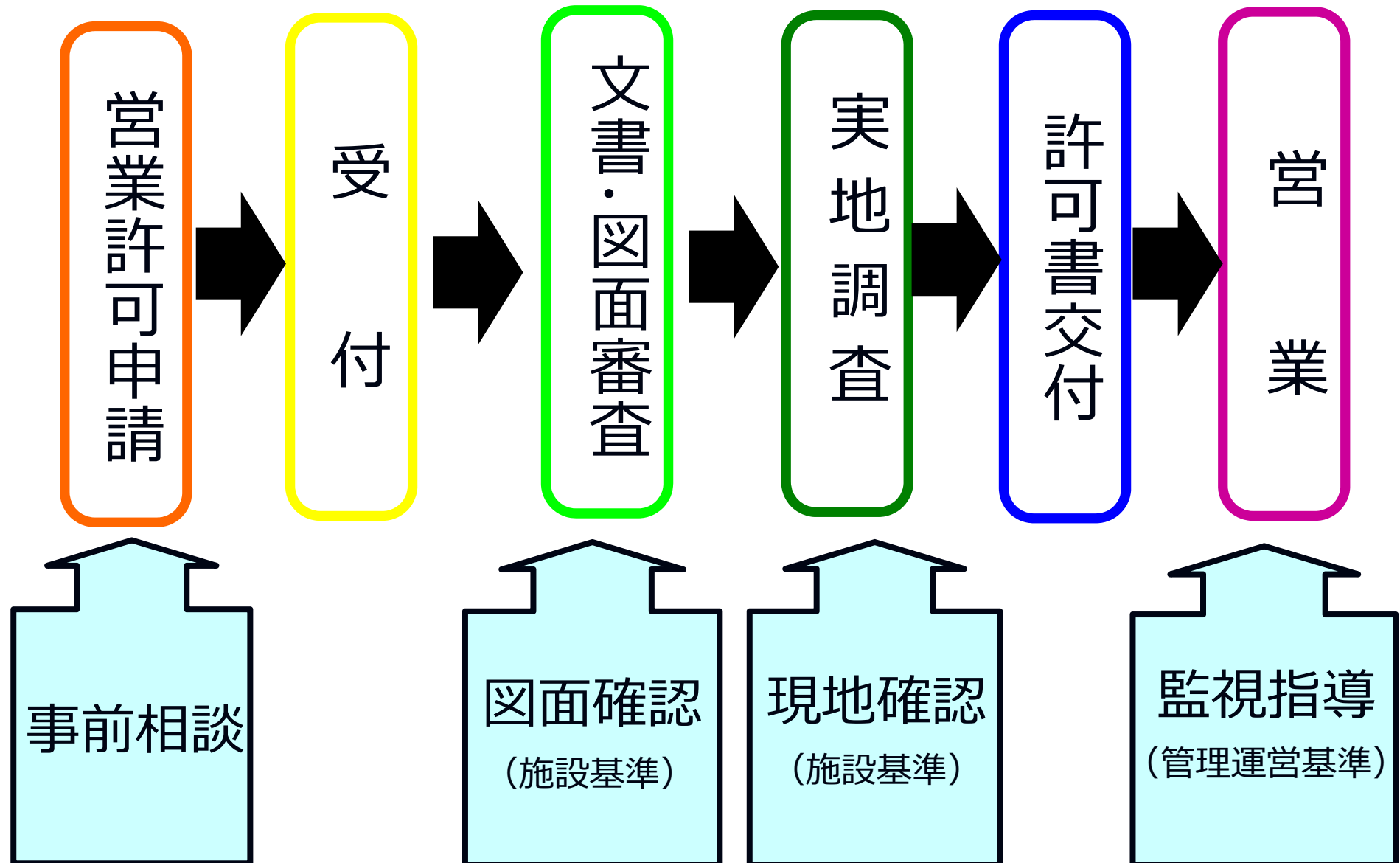


：特別区には、それぞれ区ごとに保健所があります。
また、島しょ地域にも、4出張所、2支所があり、
食品衛生業務を行っています。

東京都の食品監視体制



保健所における営業許可申請の流れ



営業施設の共通基準（一部抜粋）

□ 営業施設の構造

〔場所〕 清潔な場所を選ぶ

〔建物〕 鉄骨、鉄筋コンクリート、木造造りなど十分な耐久性を有する構造

〔区画〕 使用目的に応じて、壁、板などにより区画する

〔面積〕 取扱量に応じた広さ

〔床〕 タイル、コンクリートなどの耐水性材料で排水がよく、清掃しやすい構造

〔内壁〕 床から1メートルまで耐水性で清掃しやすい構造

〔天井〕 清掃しやすい構造

〔明るさ〕 50ルクス以上

〔換気〕 ばい煙、蒸気等の排除設備（換気扇等）

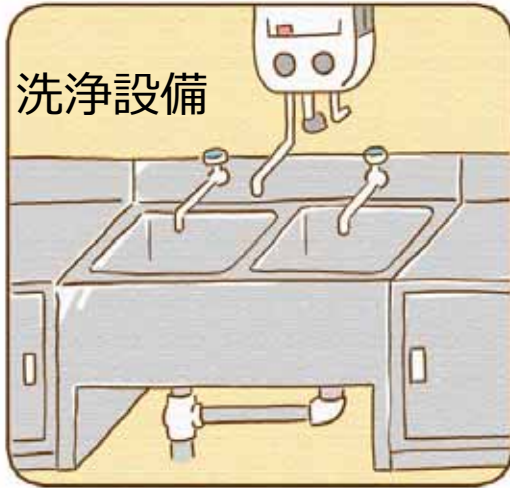
〔周囲の構造〕 周囲の地面は、耐水性材料で舗装し、排水がよく、清掃しやすい。

〔ねずみ族、昆虫等の防除〕 ねずみ族や昆虫などの防除設備

〔洗浄設備〕 原材料、食品や器具を洗うための流水受槽式手洗い設備
従事者専用の流水受槽式手洗い設備と手指の消毒装置

〔更衣室〕 清潔な更衣室又は更衣箱を作業場外に設ける。

営業施設の基準（例）



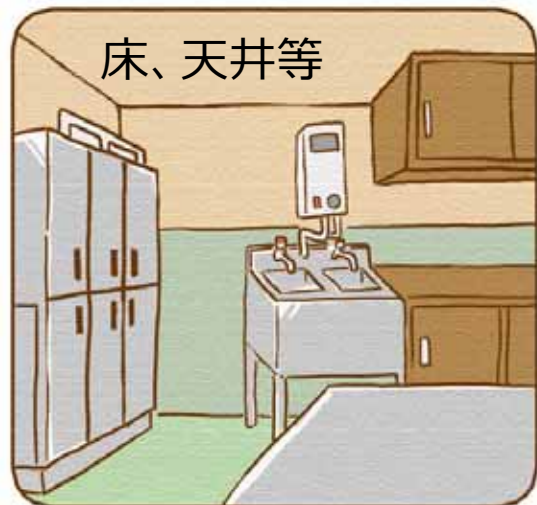
（洗淨槽 2 槽以上、給湯設備）



（従事者専用手洗いを設けること）



（必ず戸をつけること）



（天井に配管ダクト等がないこと）

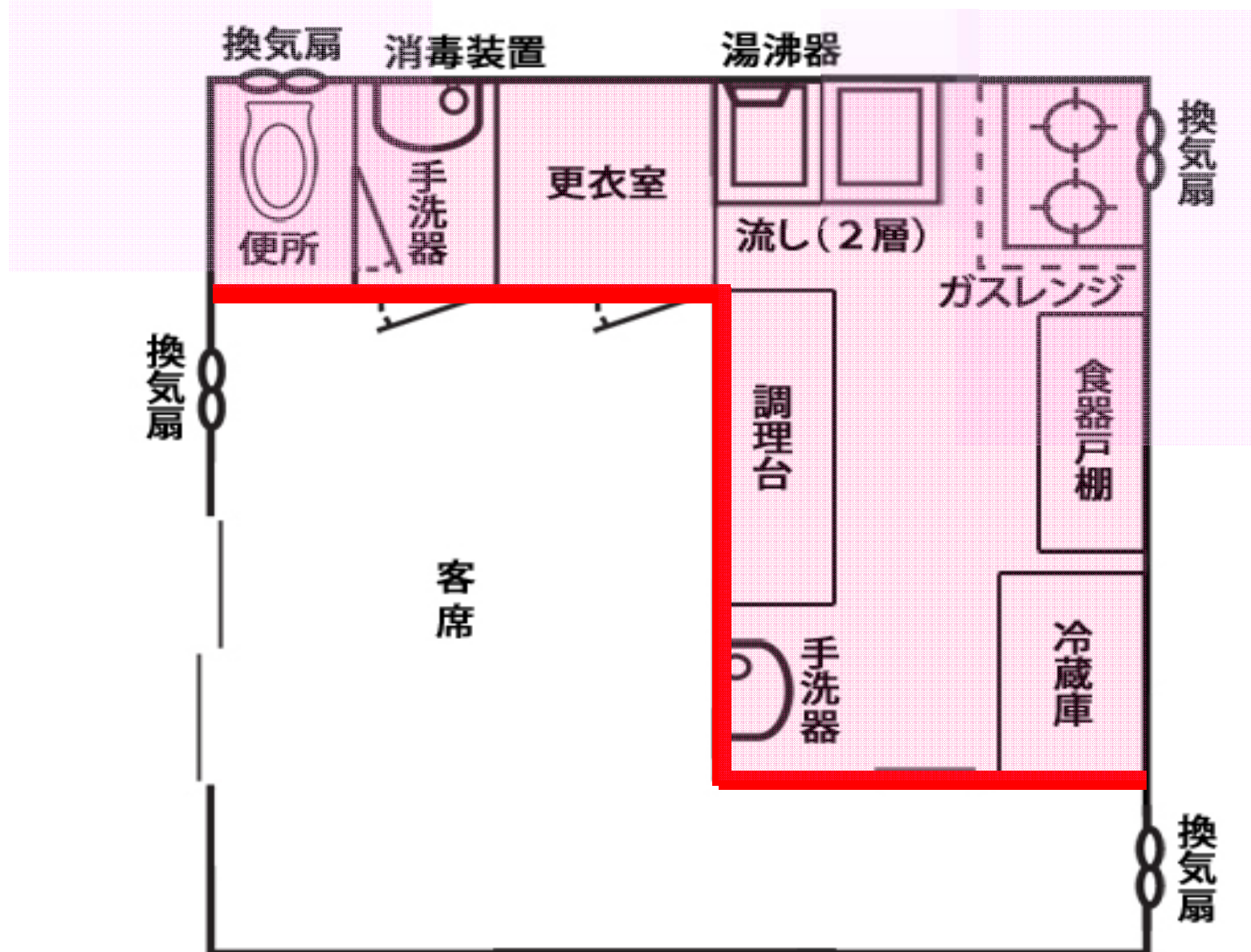


（汚液、汚臭がもれないこと）



（手洗い設備が必須）

営業施設の基準 (図面審査)



食品関係施設に対する監視指導

【監視指導のポイント】

※食中毒防止や違反食品の排除

- ・調理製造方法等に問題はないか
- ・施設設備に破損等の問題はないか
- ・自主的衛生管理の実施状況に問題はないか
⇒ HACCPプランの履行、記録等の確認
- ・危機管理体制が確立しているか
⇒ 関係機関への連絡と被害の拡大防止



食中毒の調査と行政対応

1. 食中毒情報等の受付（保健医療情報センターひまわり）

- 3 6 5 日、2 4 時間体制で受付
- 発症者、医師、営業者等からの連絡

2. 保健所による食中毒調査

- 従事者、患者からの聞き取り調査
- 関係施設調査(食材納入業者)、病院等
- 検便の実施

原因施設の
特定

3. 原因施設への措置（被害の拡大防止）

- 再発防止のため営業停止等の行政処分
（通常 7 日間程度）

⇒ 緊急時に備え、代替施設の確保が必須！

大規模・広域食中毒に備えた訓練

- 食中毒の危機管理訓練として毎年、図上演習、事例演習、動員訓練などを実施。
- T V会議などを活用し、保育園や老人ホームなどの施設において、食中毒の発生を想定し対応。
- 今後は2020東京大会を想定し、新たな訓練に取り組む予定。



保育園における吐物処理の实地訓練



保育園と保健所での対応協議



T V会議を活用した連絡調整（都庁）

フードディフェンスに関する取組み

Aフーズ事件の発生

検査体制の確立、緊急検査の実施

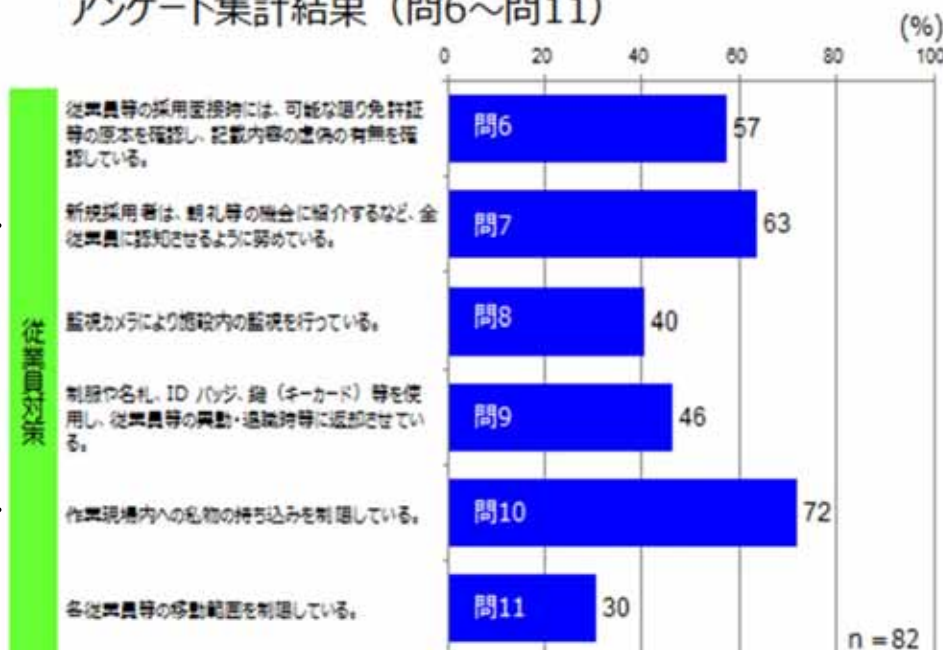
アンケート調査を実施

都内食品製造事業者に対してアンケートを実施

フードディフェンスに関する パネルディスカッションを開催

- 1 フードディフェンスに関するアンケート調査結果について
健康安全研究センター食品監視第一課 寺村 渉
- 2 キューピー(株)のフードディフェンスに関する取組みについて
キューピー(株)品質保証本部長 松本浩樹
- 3 消費者の立場から見たアクリフーズ事件について
消費生活アドバイザー 瀬古博子
- 4 食品犯罪に対する危機管理対応について
デロイトトーマツリスクサービス シニアマネージャー 亀井将博

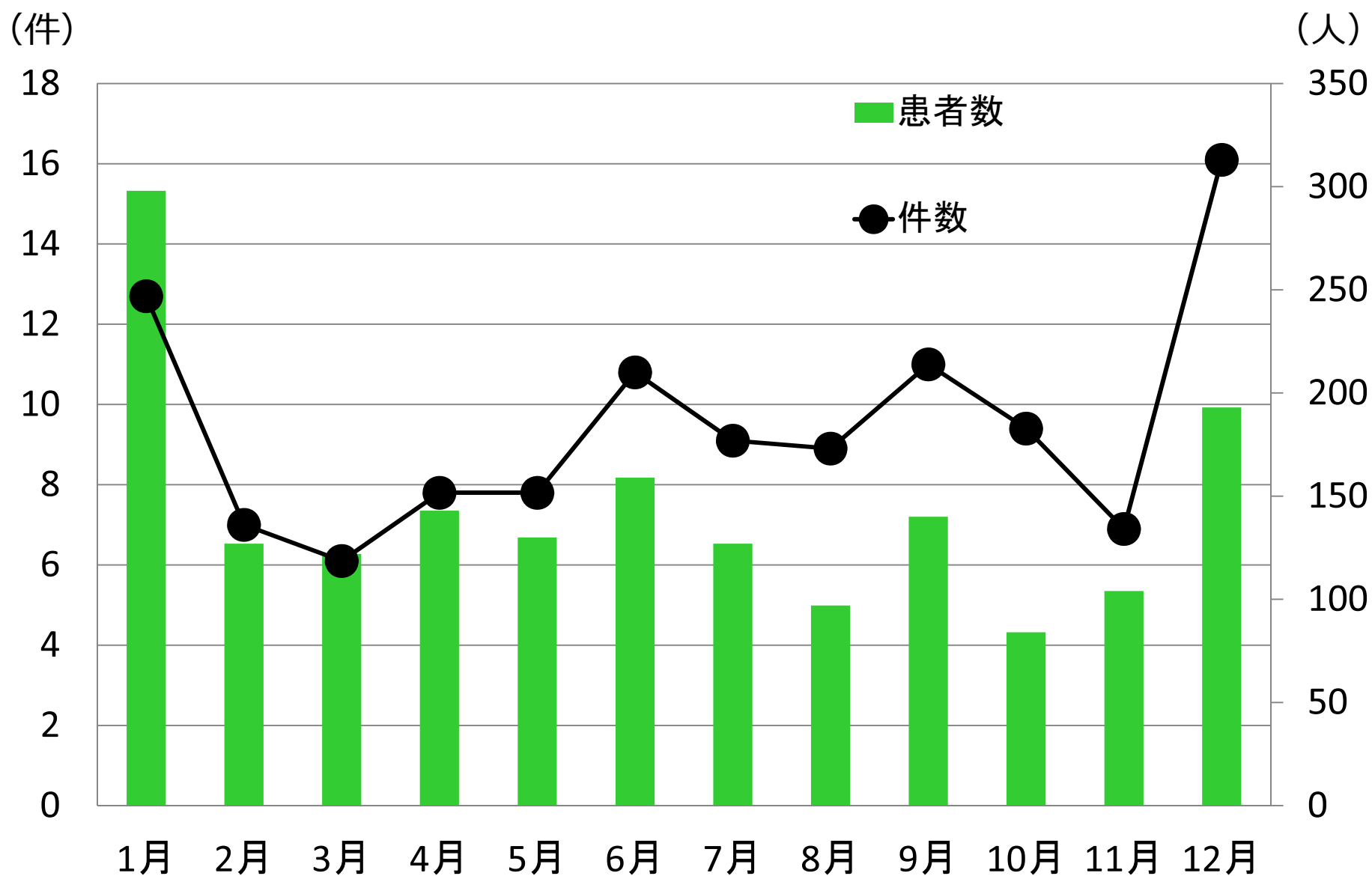
アンケート集計結果（問6～問11）



東京都内の食中毒発生状況

原因物質別		平成28年		平成27年		平成26年	
		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
細菌	サルモネラ	3	58	6	108	8	26
	黄色ブドウ球菌	3	26	4	31	3	12
	腸炎ビブリオ	4	77	1	4		
	腸管出血性大腸菌	4	46	5	32	5	14
	チフス菌					1	18
	ウエルシュ菌	4	148	2	63	2	50
	セレウス菌			2	8	2	20
	カンピロバクター	33	769	47	271	36	211
	その他(複数菌の事例等)	4	61	1	2	1	5
ウイルス	ノロウイルス	51	1,069	56	1,576	21	577
	サポウイルス					1	11
	ノロウイルス及びサポウイルス					1	23
寄生虫	アニサキス	21	21	13	14	12	12
	クドア・セプトエンピクタータ			1	2	4	40
化学物質	ヒスタミン	4	26	5	52	2	5
	その他の化学物質			1	5		
自然毒	植物性自然毒	2	2	1	2	1	1
	動物性自然毒	2	4				
不明		1	2	4	88	3	71
合計		136	2,309	149	2,258	103	1,096

月別食中毒発生状況 (都内、過去10年間の平均値)



0157による食中毒事件の概要

- 1 患者数：32名（死亡者：5名）（平成28年10月16日現在）
- 2 原因食品：きゅうりのシソふりかけ和え（平成28年8月22日夕食で提供）
- 3 検査結果（腸管出血性大腸菌0157について）
 - 患者ふん便27検体のうち19検体から検出
 - 検食84検体のうち「きゅうりのシソふりかけ和え」から検出
 - 従事者ふん便19検体のうち1検体※から検出

※ 0157を検出した調理従事者は、「きゅうりのシソふりかけ和え」の調理作業には従事していないが、これを喫食している。
- 4 措置
 - 営業停止7日間（平成28年8月31日から同年9月6日まで）
 - 施設及び取扱い改善命令
- 5 その他
 - 9月6日以降も本格的な調理作業は自粛（外部業者からの代替食で対応）
 - 改善報告書提出
 - 衛生管理マニュアルを見直し、改訂。従業員に周知徹底

食中毒発生件数と死亡者数(都内、平成元年～)

年	件数	死亡者数	年	件数	死亡者数
平成元年	92	0	平成 1 5 年	103	0
平成 2 年	85	0	平成 1 6 年	79	0
平成 3 年	60	0	平成 1 7 年	99	0
平成 4 年	53	0	平成 1 8 年	114	0
平成 5 年	65	0	平成 1 9 年	83	0
平成 6 年	84	0	平成 2 0 年	106	0
平成 7 年	80	1	平成 2 1 年	126	0
平成 8 年	110	1	平成 2 2 年	143	0
平成 9 年	103	0	平成 2 3 年	133	0
平成 1 0 年	112	0	平成 2 4 年	142	0
平成 1 1 年	94	0	平成 2 5 年	87	0
平成 1 2 年	110	1	平成 2 6 年	103	0
平成 1 3 年	77	1	平成 2 7 年	149	0
平成 1 4 年	118	0	平成 2 8 年	136	5

老人ホーム等における食中毒予防の徹底について

平成28年9月16 日付生食監発0916 第1 号

今般の事案を踏まえ、特に高齢者等に食事を提供する施設への指導にあたり、

野菜を加熱せずに供する場合には、次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌を徹底するよう指導方よろしく願います。

また、上記マニュアルに従い、原材料及び調理済み食品の温度管理を行う等、引き続き衛生管理の徹底を指導するよう申し添えます。

◎ 大量調理施設衛生管理マニュアル

Ⅱ-1(5) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添2に従い、流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。

別添2

次亜塩素酸ナトリウム溶液(200mg/ℓで5分間又は100mg/ℓで10分間)又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水、亜塩素酸ナトリウム溶液、過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

過去5年間に東京都で発生した
カンピロバクター食中毒の発生件数

参 考

180件

このうちメニューに
鶏肉が含まれていたもの

172件 (96%)

食品を扱うプロの皆さまへ



正しく知ろう! 食肉の取扱い

～お客様の信頼を裏切らないために～

お客様は食肉調理品を喫食するとき「市販品や飲食店が提供する食事は安全」と信頼しています。一方、食肉の生食、加熱不足が原因の食中毒は後を絶ちません。お客様の信頼を裏切らないために、食肉を取り扱う際は「肉の鉄則5か条」を厳守してください。

厳守! 「肉の鉄則5か条」

鉄則1

「新鮮だから生でも安全」は間違い!
うっかり勘違いの生肉料理は厳禁!



鉄則2

中心部の色が変わるまで
がっちり加熱!

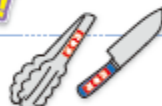


鉄則3

未加熱の食肉や食肉調理品を提供、販売するときは、
安全な食べ方をばっちり伝達!

鉄則4

調理器具は、生肉用と他の食品用を
はっきり使い分け!



鉄則5

生肉に触れた手指や調理器具は
しっかり洗浄・消毒!



食中毒を起こしてしまうと、

- 例えば…
- 社会的には ——— 信用失墜
 - 行政的には ——— 営業停止、許可の取消
 - 民事的には ——— 損害賠償
 - 刑事的には ——— 刑法による業務上過失の刑事処分

こんなことに
ならないために…
次ページ以降を
チェック!

東京都福祉保健局

肉の鉄則

1

「新鮮だから生でも安全」は間違い!
うっかり勘違いの生肉料理は厳禁!

●牛肉

・生食用として提供・販売する場合は、食品衛生法等に基づく規格や基準を遵守しなければなりません。取り扱う前に、必ず保健所に相談してください。



●牛のレバー、豚肉(内臓含む)

・生食用としての提供・販売が食品衛生法で禁止されています。
・法律に違反して提供・販売し、食中毒を起こした場合、賠償責任保険に加入していても保険金が支払われないことがあります。



●鶏肉(内臓含む)

・生や半生状態の鶏肉メニューは、提供しないでください。
・食肉処理後の鶏肉の約7割がカンピロバクターに汚染されています。
・「新鮮=生でも安全」は間違いです!



加熱不十分な鶏肉で大規模食中毒が発生!

【原因食品】 屋外イベントで提供された「鶏肉の寿司」
(鶏肉を軽く通してご飯に乗せたもの)
【患者数】 609人
【原因菌】 カンピロバクター



肉の鉄則

2

中心部の色が変わるまで
がっちり加熱!

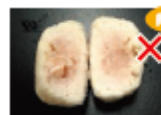
●牛レバー、豚肉(内臓含む)

・食品衛生法に基づき、中心部まで十分に加熱しなければなりません。
(中心部が63℃ 30分以上、または75℃ 1分以上など)



●ひき肉調理品、鶏肉(内臓含む)

・中心部の色が完全に変わるまで、加熱できていることを確認してください。



中心部が少しピンク
(カンピロバクターを検出)



中心部まで色が変化
(カンピロバクターを検出しない)



中心部が赤く加熱不十分



加熱十分

●冷凍品

・冷凍肉と冷蔵肉では、加熱した時の中心部の火の通り具合がかなり違います。このため、低い温度からじっくり加熱するなど工夫が必要です。



冷凍からすぐ煮揚げ
(160℃から180℃:4分)



冷蔵から煮揚げ
(160℃から180℃:3分)

表面の見た目は同じでも、中は…

※平成14～16年度 厚生労働科学研究報告「食品製造の高度衛生管理に関する研究」より

肉の鉄則 3 未加熱の食肉や食肉調理品を提供、販売するときは、**安全な食べ方をばっちり伝達！**

● 未加熱の牛レバー、豚（内臓含む）

・食品衛生法に基づき、次の対応をとらなければなりません。

- ・「加熱用であること」、「調理の際に中心部まで加熱する必要があること」、「食中毒の危険性があるため生では食べられないこと」等をメニューや店内での掲示等により案内
- ・お客様が自ら調理して食べる場合は、コンロや七輪などを提供
- ・お客様が生や加熱不十分な状態で食べていたら、十分に加熱して食べるよう説明



● 未加熱の食肉調理品

（特にメンチカツやハンバーグ等のひき肉製品）

- ・お客様が中心部まで十分に加熱調理できるよう、調理・使用方法、安全な喫食方法を、容器包装や店内での表示等により分かりやすく情報提供してください。



飲食店でのコミュニケーション例

● お客様が自ら生肉を調理する場合（焼肉、鍋物等）

（肉の加熱の目安）

- ・「〇〇は△分加熱してからお召し上がりください。」
- ・「〇〇は十分焼いて、中の色が完全に変わったことを確認してからお召し上がりください。」

（生肉からの細菌の二次汚染防止）

- ・「生肉を扱う際は、必ずこちらの専用のトングをご利用ください。」
- ・「肉の付け合わせの野菜は、十分加熱してお召し上がりください。」



● メニューにない生肉料理（鳥刺し等）を注文された場合

- ・「当店では肉の鮮度に自信を持っていますが、新鮮な肉でも食中毒菌がついているそうです。お客様の健康をお守りするために、当店では肉を生や半生でお出ししておりません。」

（お客様の中に子どもや高齢者がいる場合）

- ・「お子様や高齢者の方の中には、生や半生の肉を召し上がったことが原因で重症の食中毒になる方がいらっしゃいます。肉は十分に加熱してお召し上がりください。」

【ご注意】
中心部まで十分加熱してから
お召し上がりください。



肉の鉄則 4 調理器具は、生肉用と他の食品用を**はっきり使い分け！**

- ・生肉を扱う包丁、まな板等の調理器具や飲食店でお客様が生肉を調理する場合の生肉用の取り箸やトングは専用のものを用意してください。



シンクを介した二次汚染による食中毒も発生しています

- 【事例】牛肉パックの密封作業をしたシンクに、十分な洗浄・消毒を行わずにそのまま水をはり、千切りキャベツを洗浄してしまったところ、その千切りキャベツを食べた人が腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒に！

- ① シンクは用途別、食品別に使い分けをする。シンクで手洗いを行わない。
- ② 食材を洗う際は、シンクに直接触れないよう、ボウルやザルを使用する。
- ③ シンクの使用後は必ず洗浄し、水分をふき取った後に消毒する。



肉の鉄則 5 生肉に触れた手指や調理器具は**しっかり洗浄・消毒！**

調理器具・容器の洗浄・消毒

- ・水で流すだけでは、きれいになりません。
- ・洗剤で洗った後、熱湯や消毒剤を用いて消毒しましょう。



スポンジやフキンの洗浄・消毒

- ・使用後のスポンジやフキンにも食中毒菌が潜んでいます。洗浄後、煮沸するなどして消毒しましょう。



食肉と関係の深い主な食中毒菌・ウイルス

菌・ウイルス	主な症状	発症までの時間	特に関係の深い食肉
腸管出血性大腸菌 (O157やO111等)	激しい腹痛、下痢（血便を含む）等	4～8日	牛肉
カンピロバクター	下痢、吐き気、腹痛、発熱 等	1～7日	鶏肉、牛肝臓（レバー）
サルモネラ属菌	下痢、腹痛、おう吐、発熱 等	6～72時間	鶏肉、牛肉、豚肉
E型肝炎ウイルス	発熱、悪心、腹痛、肝機能悪化、黄疸 等	3～8週間	豚肉、イノシシ肉、シカ肉

● 東京都の食品安全情報サイト「食品衛生の窓」●

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/>

編集・発行 東京都健康安全研究センター企画調整部健康危機管理情報課

食品衛生の窓

検索



事務連絡
平成 29 年 4 月 7 日

各 都道府県
保健所設置市
特別区
衛生主管部（局） 御中

厚生労働省医薬・生活衛生局
生活衛生・食品安全部監視安全課

蜂蜜を原因とする乳児ボツリヌス症による死亡事案について

乳児ボツリヌス症の予防対策については、昭和62年10月20日付け健医感第71号、衛食第170号、衛乳第53号、児母衛第29号「乳児ボツリヌス症の予防対策について」により通知しているところです。

今般、別添のとおり、東京都足立区において、乳児に対し離乳食としてジュースに蜂蜜を混ぜて与えたことによる乳児ボツリヌス症による死亡事案が発生したことから、情報提供するとともに、改めて1歳未満の乳児に蜂蜜を与えないよう関係事業者及び消費者に対し注意喚起を行うようお願いします。

なお、本事案については、製品に1歳未満の乳児に与えない旨の表示がなされていたことを申し添えます。

別添：東京都報道発表資料

(参考)

昭和62年10月20日付け健医感第71号、衛食第170号、衛乳第53号、児母衛第29号「乳児ボツリヌス症の予防対策について」

http://www.hourei.mhlw.go.jp/cgi-bin/t_docframe2.cgi?MODE=tsuchi&DMODE=SEARCH&SMODE=NORMAL&KEYWORD=%93%fb%8e%99%83%7b%83%63%83%8a%83%6b%83%58&EFSNO=2910&FILE=FIRST&POS=0&HITSU=11

母子手帳 任意様式

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11900000-Koyoukintoujidoukateikyoku/n2016_10.pdf

〔通知〕乳児ボツリヌス症の予防対策について

昭和62年10月20日

都道府県、各政令市、特別区 衛生主管部（局）長殿

ボツリヌス菌を原因とする乳児の特殊な疾患である乳児ボツリヌス症の発生を防止するため、その対策の在り方について乳児ボツリヌス症予防対策検討会（座長：木村三生夫東海大学医学部教授）を設け検討を進めてきたところであるが、今般、報告書の提出があった。

厚生省としては、この報告書をもとに予防対策を講ずることにしており、貴職におかれても下記に留意され、その発生の未然防止に特段の御配慮をお願いする。

記

1. 保健関係者及び医療関係者に対し、本症に関する知識の普及に努めること。
2. 乳児の保育に当たる保護者、乳児を対象とする児童福祉施設等に対し、1歳未満の乳児に蜂蜜を与えないように指導すること。この場合、本症が乳児特有の疾病であり、1歳以上の者に蜂蜜を与えても本症の発生は無いことを十分認識させることとし、いたずらに混乱を招くことのないよう保健関係者及び医療関係者を通じ、適切な指導を行うこと。
3. 医療関係から乳児ボツリヌス症が疑われる患者の血清、便等のボツリヌス菌及び毒素の検査依頼があった場合は、できる限り協力を行うこと。

厚生省保健医療局感染症対策室長
生活衛生局食品保健課長

たべもの安全情報館

食品事業者向け情報

調査・統計データ

東京都の取組・制度

[ホーム](#) > [たべもの安全情報館](#) > [知って安心～トピックス～](#) > [食中毒を起こす微生物](#) > [ボツリヌス菌](#)

知って安心
～トピックス～

食中毒を起こす微生物

サルモネラ属菌

サルモネラ・エンテリティ
ディス

腸炎ビブリオ

腸管出血性大腸菌

その他の下痢原性大腸菌

ウェルシュ菌

エルシニア・エンテロコリ
チカ

カンピロバクター・ジェ
ジュニ／コリ

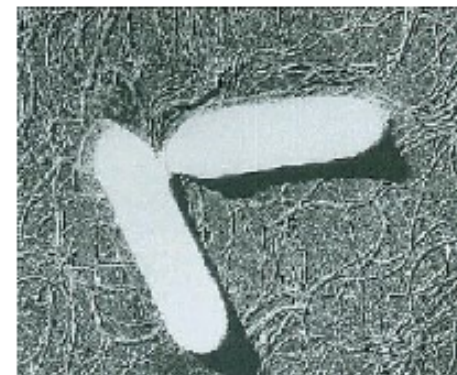
ボツリヌス菌 (*Clostridium botulinum*)

菌の特徴は

ボツリヌス菌は土壌や海、湖、川などの泥砂中に分布している嫌気性菌で、熱に強い芽胞を形成します。

ボツリヌス菌の芽胞は、低酸素状態に置かれると発芽・増殖が起こり、毒素が産生されます。

この毒素は、現在知られている自然界の毒素の中では最強の毒力があるといわれ、A～Gまでの型に分類されています。



ボツリヌス症とは

ボツリヌス症は、食品中でボツリヌス菌が増えたときに産生されたボツリヌス毒素を食品とともに摂取したことにより発生するボツリヌス食中毒と、乳児に発生する乳児ボツリヌス症等に分類されます。

ボツリヌス食中毒では、ボツリヌス毒素が産生された食品を摂取後、8時間～36時間で、吐き気、おう吐や視

URL <http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/index.html>